



創業年度 1819年（文政2年）

創業由来

1819年の創業以来、伝統を守った酒造りをしてまいりましたが、時代の流れとともに昭和60年に清酒の製造を中止しました。

しかし、日本酒の素晴らしさを多くの人に伝えたいとも思いから、平成17年冷蔵設備を整え、1年中酒を仕込める四季醸造で酒造りを再開し現在に至っております。



蔵のポリシー

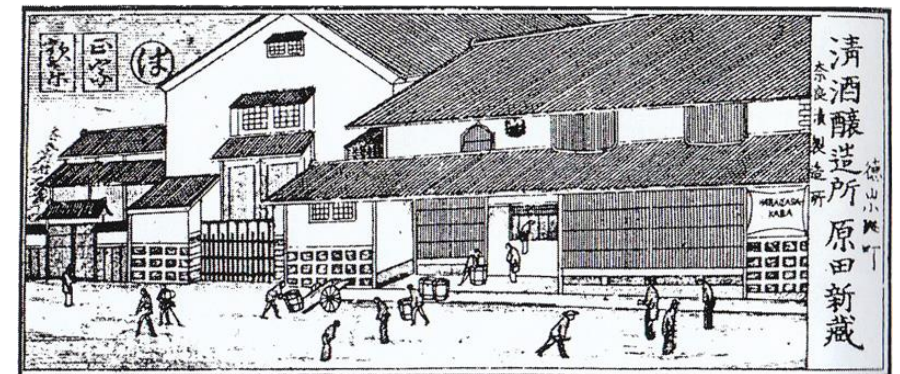
山口県産の酒米と、地元の伏流水のみを使用し、地元の素材にこだわった日本酒を醸しております。

また純米蔵として、米の旨みにこだわった純米酒のみを製造しております。

特色

香りのあって、冷たく冷やして飲むとおいしい甘口の吟醸酒は嫌いです。

辛口（完全発酵）の純米酒だけ製造しています。



原田酒場店頭絵図

特色

通常、日本酒は寒い冬の間には1度だけ仕込みますが、はつもみぢではお客様にいつでも新鮮なしぼりたての新酒をお届けしたいとの思いから、徹底した温度管理の四季蔵で、1年中酒を仕込む四季醸造を行っております。

また1回の仕込みで出来る酒の量が1000Lという超少量仕込みで、1本1本心を込め、手間をかけ、皆様に喜んでいただける酒造りを目指しております。

社長兼杜氏である原田康宏はきき酒の県大会で11回の優勝、全国2位の実績をもっています。



●原田 特別純米



●原田 純米吟醸無濾過生

社長からのメッセージ

12年前、酒蔵を復活させた時から、多くの方の励まし、協力をいただき今に至っております。人は人と助け合いながら生きていくなかで、「日本酒」がきっかけとしたコミュニケーションの場が増えて行けば嬉しい限りです。

受賞歴

山口県鑑評会 優秀賞 2018年

こちらの蔵元のお酒の詳細につきましては、JCTO JAPANまでお問い合わせください
〒143-0023 東京都大田区山王1丁目42番3号 トーホービル304号
TEL : 03-6429-7099 FAX : 03-6429-7109
Mail : info@jcto-japan.co.jp